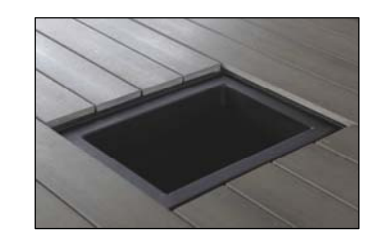


Une table pas comme les autres…

GUIDE DE L'UTILISATEUR

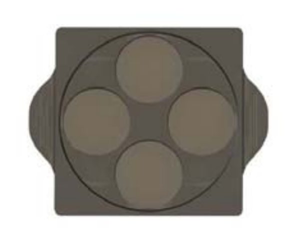


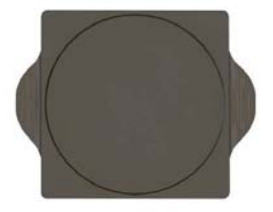












SOMMAIRE

Préambule

Vous venez d'acquérir une table de la marque : « LA CONVIVIALE » et nous vous en remercions.

Nous espérons que vous apprécierez ce produit au niveau de son design, de sa polyvalence, de sa convivialité et de sa simplicité d'usage.

Nous espérons que vous serez pleinement satisfait.

Cette table de jardin « polyvalente / modulable » et « conviviale » a été conçue pour passer d'excellents moments en famille et entre amis.

Grâce à son seau à glace incorporé, vous pouvez garder vos boissons au frais et prendre l'apéritif en toute convivialité.

En retirant le seau à glace, vous le remplacez par la plaque à induction (fournie) qui vous permettra de réaliser VOS PLANCHAS, GRILLS, RACLETTES, CREPES, FONDUES, etc…

Il suffit pour cela de poser sur la plaque à induction la plaque de chauffe de votre choix.

Vous trouverez également à la fin de ce livret, quelques idées de recettes qui vous permettront de passer d'agréables moments à table.

PRECAUTIONS D'UTILISATION

« La Conviviale » est une table d'extérieur qui comprend deux emplacements adaptés pour des plaques à induction et/ou des seaux à glace (Interchangeable). Il existe de nombreux accessoires dont des plaques céramiques pour différentes utilisations (crêpes, plancha, raclette...).

Veillez à ne pas rayer la surface de la plaque à induction car cela pourrait nuire à l'aspect et à l'efficacité du produit fini.

N'utilisez pas de fourchette, couteau, objet tranchant etc, sur les plaques en céramique, cela altèrerait leur durée de vie et rendrait le nettoyage difficile.

Munissez-vous d'accessoires en bois lorsque vous faites des crêpes, des blinis, des mini-crêpes, une raclette (fromage dans les poêlons) ou quand vous cuisinez une plancha.

Il est indispensable de ne pas laisser la plaque à induction sur la table après utilisation, car comme tout produit électrique, elle ne doit pas être soumise aux intempéries ou aux changements importants de température.

Elle ne doit pas être en contact avec les rayons ultras violets du soleil pendant de longues périodes, il est impératif de ranger la plaque à induction après utilisation dans un endroit sec à température ambiante (20°).

Ces consignes sont impératives concernant les conditions de garanties. Sans le respect de ces conditions d'entretien, la garantie de la table ne peut être appliquée.

Entretien

Après chaque utilisation de la table Conviviale, idéalement, nettoyer votre table à l'eau tiède. Utilisez pour cela une éponge ou un chiffon doux non pelucheux que vous veillerez à toujours bien essorer.

Attention!

Evitez à tout prix de nettoyer vos meubles au nettoyeur à haute pression ! La haute pression abîme le matériau naturel. Evitez également les produits de nettoyage agressifs et abrasifs, car ils risquent de laisser des taches persistantes ou provoquer des dégâts irréparables. Nous vous déconseillons de recouvrir les meubles ou d'y poser longuement du matériel de décoration ou autres attributs afin d'éviter la formation de taches ou de décolorations permanentes. Soyez toujours prudent avec le feu, les huiles, les graisses ou objets chauds pour éviter d'endommager vos meubles de façon irrémédiable.

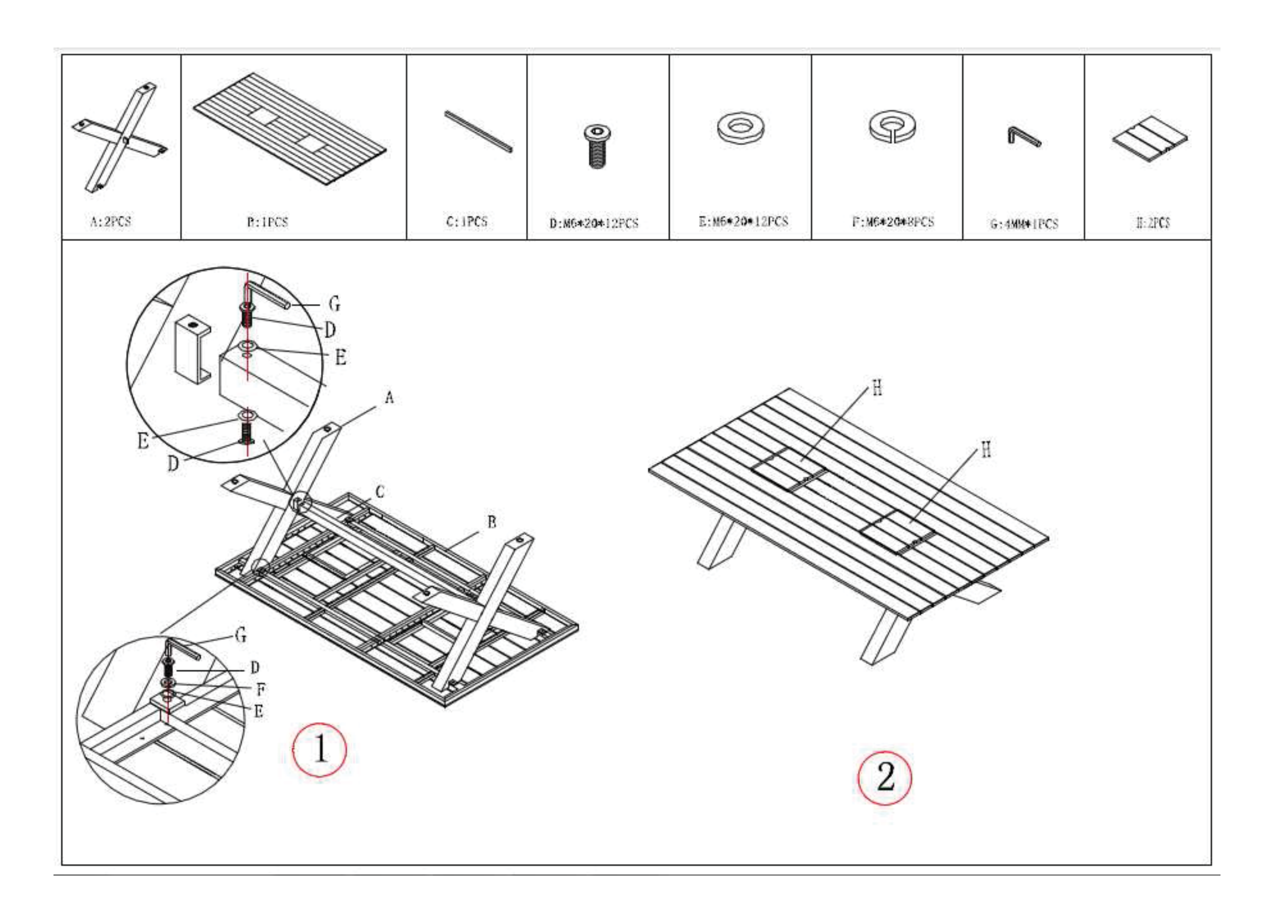
Vous avez aussi la possibilité d'utiliser une nappe « la Conviviale » découpée et dédiée à cet effet.

Cette nappe vous permettra de ne pas tacher la table et prolongera son utilisation.

Toute demande de SAV, toute réclamation ne pourrait être prise en compte par nos services si ces conditions n'étaient pas respectées.

Merci de nous retourner l'imprimé « Fiche de garantie » (contact@la-table-conviviale.com)

I – MONTAGE DE LA TABLE EN ALUMINIUM



Une fois la table montée, vous pouvez positionner les accroches adhésives qui vous permettront de guider le câble électrique.
Nous vous conseillons de les coller sur la barre transversale de la table.



Tout montage en force entrainant la casse du matériel, annule de fait la garantie produit.

II – CONSIGNES DE SECURITE

POUR EVITER TOUT DANGER, LA MAINTENANCE OU TOUTE INTERVENTION DU PRODUIT DOIT OBLIGATOIREMENT ETRE FAITE PAR UN PROFESSIONNEL QUALIFIE, CONFORMEMENT AUX NORMES DE SECURITE ET AUX LOIS EN VIGUEUR. NE TENTEZ PAS D'OUVRIR OU DE REPARER LES PLAQUES À INDUCTION VOUS-MEME.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la plaque à induction ni avec les touches du contrôleur afin d'éviter tout risque de brûlure.

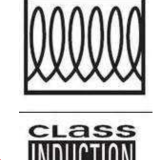
Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

A) Précautions avant l'utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel
- Retirez toutes les étiquettes et autocollants de la table et de la plaque à induction.
- Ne pas transformer ou modifier les caractéristiques de l'appareil.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.

B) Utilisation de la plaque à induction

- Coupez toujours les plaques à induction après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses, des huiles, de l'alcool, car elles sont susceptibles de s'enflammer.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil. Après avoir retiré avec précaution la plaque de cuisson utilisée, avec des gants en silicone ou toute autre matière destinée à cet effet, la plaque à induction met quelques minutes pour refroidir.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices, …) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe (prévus pour les plaques à induction) et les plaques de cuissons en céramique de marque « la Conviviale » sur la plaque à induction.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.



C) Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

Utilisez uniquement des contenants adaptés pour l'induction (poêles, casseroles)

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,…) ou abîmées peuvent endommager la plaque à induction.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut également endommager la plaque à induction.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits (par exemple une salière), sur la plaque à induction car ils peuvent occasionner des fissures.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la plaque à induction.
- Evitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface de l'induction. Si cela se produisait, arrêtez l'appareil et retirez ces matières immédiatement de la zone de cuisson encore chaude avec des gants adaptés.

D) Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si vous constatez un défaut, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la plaque à induction, débranchez impérativement l'appareil du réseau électrique et contactez votre service après vente.
- ATTENTION : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

E) Autres protections

Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole compatible avec l'induction doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.

Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre médecin.

N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

Si vous désirez déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud, utilisez des gants silicone par exemple.
Après utilisation · Appuyer sur l'interrupteur (ON/OFF)
Débrancher le cordon ou la rallonge du secteur.
Laisser refroidir complètement la plaque de chauffe pendant au moins 1 heure, sans la toucher.

Si vous souhaitez retirer malgré toute la plaque de chauffe de la plaque à induction :
Positionnez à la place le cache de fermeture en aluminium pour redonner à votre table son aspect initial.

Pendant le refroidissement, garder la plaque de chauffe hors de portée des enfants si vous l’avez retirée et mettez là dans un lieu sécurisé où elle n’est pas accessible et où elle ne risque pas de tomber.

Ne laissez pas la table à induction avec la plaque de chauffe sans surveillance pendant son fonctionnement !
En cas de surchauffe, l'huile, la graisse, les restes d'aliments ou les dépôts de graisse peuvent s'enflammer et déclencher un incendie.

Si de l'huile ou de la graisse chaude prend feu, n'essayez en aucun cas de l'éteindre avec de l'eau !
Étouffez le feu au moyen d'une couverture ou d'un torchon humide par exemple.

Protégez-vous les mains lorsque vous manipulez des ustensiles de cuisine chauds, soit en portant des gants, soit en utilisant des maniques ou autres protections prévues à cet effet.
Veillez toutefois à ce que ces protections ne soient ni mouillées ni humides, l'eau ayant pour effet d'accroître leur conductibilité thermique. Le risque de brûlure est réel !

F) Mise au rebut

Si l’on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d’alimentation au ras de la plaque de cuisson).

III – BRANCHEMENT ELECTRIQUE

- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique ou dans la documentation de la plaque à induction correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- Utilisez uniquement une rallonge électrique (non fournie) de section appropriée.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel.
En cas de quelconque doute, faites contrôler votre installation par un électricien. La société Créasyon Import ne peut être tenu responsable de dommages causés par une installation électrique qui ne respecte pas les normes en vigueurs.
Avant de Brancher la table « conviviale », il est impératif de comparer les données de raccordement (voltage et intensité) figurant dans cette documentation avec les caractéristiques du réseau électrique. Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage de l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de la plaque à induction
Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.

La réparation ou le changement de la plaque à induction pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un professionnel agrée sinon vous perdez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécialement conçu pour ce matériel, disponible auprès de magasins spécialisés en électricité.
Faites appel à un électricien pour effectuer le remplacement.

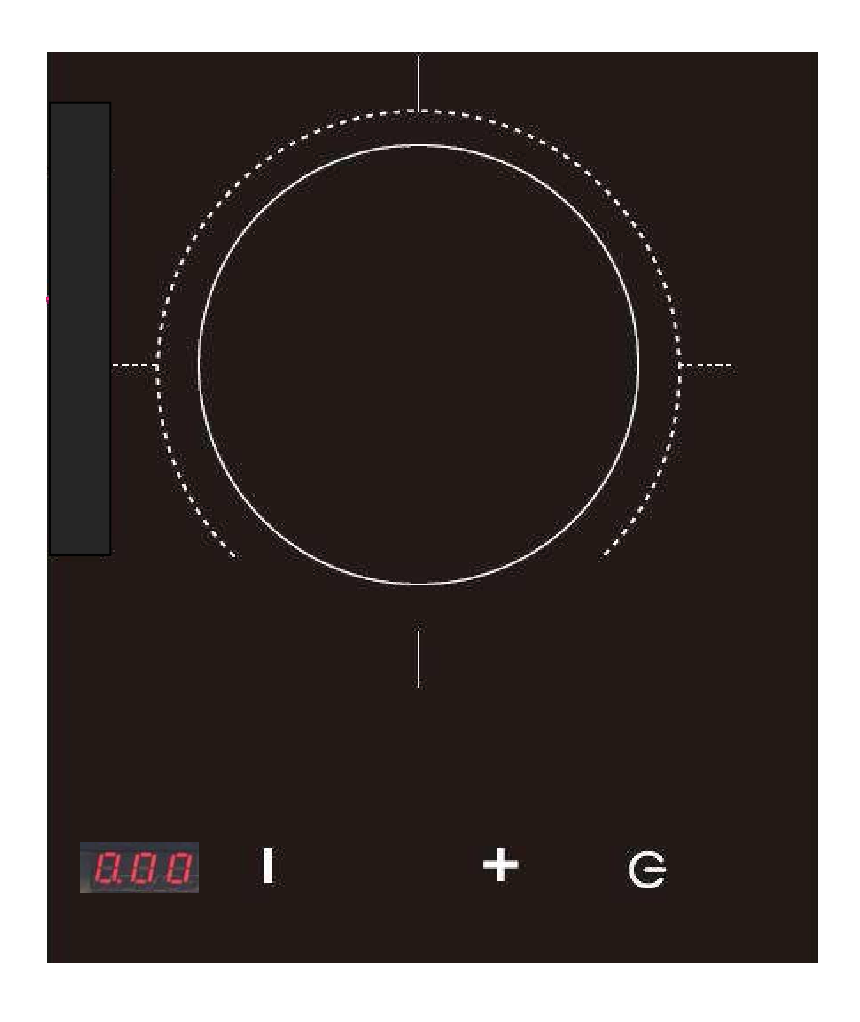
Le raccordement de la table à induction au réseau électrique ne doit pas être effectué au moyen d'une prise multiple inadaptée. (Une rallonge simple de section adaptée est indispensable)
En effet, celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (par exemple, risque de surchauffe).

Tout dommage dû à des erreurs de manipulations du système électrique ou de la plaque à induction ou de raccordement n'engage nullement la responsabilité de la société Créasyon Import.

Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
Ne jamais brancher les plaques à induction lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
Ne jamais utiliser la table en fonctionnement sans surveillance.
Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
Merci également de vous reporter à la documentation de la plaque à induction fournie.

IV -CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET UTILISATION DE LA PLAQUE A INDUCTION

<u>Induction La conviviale</u>



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ



1. Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité doivent être suivies en incluant les précautions suivantes :
2. Lisez toutes les instructions.
3. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
4. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Ne tirez pas sur le fil pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la prise mâle.
6. **L'utilisation en extérieur est soumise à certaine règle :**
   - **Que la plaque à induction soit protégée des intempéries et également du soleil (UV).**
   - **<u>Il est impératif d'utiliser la plaque à induction de la table conviviale sous abri (parasol, barnum, pergola, cuisine extérieure couverte, abri de piscine, véranda…) en cas de pluie soudaine</u>.**
   - **Il est impératif de ranger systématiquement la plaque à induction après utilisation,**
   - **En cas de temps menaçant, d'orage annoncé, ne prenez pas le risque d'utiliser à l'extérieur la plaque à induction !!.**
   - **Vous devez prendre les mêmes précautions à l'extérieur qu'avec tous autres appareils électriques du commerce (crêpière, appareil à fondue, appareil à raclette… dont la source d'énergie est l'électricité).**

7. Pour des raisons de sécurité, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
8. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
9. ATTENTION : Contactez un électricien qualifié afin de vérifier que votre installation électrique peut supporter la puissance de charge maximale de la plaque à induction.
10. Sélectionnez des casseroles et poêles appropriées à la cuisson sur la plaque à induction.
11. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
12. Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
13. MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
14. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
15. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants.
16. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent toujours être hors de portée des enfants.
17. L'utilisation de cet appareil est dédiée à son intégration sur la table de marque Conviviale prévue à cet effet et pour une utilisation domestique et non professionnelle.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE COURT-CIRCUIT, DE CHOC ÉLECTRIQUE OU D'INCENDIE :

* Vous devez utiliser une prise de courant supérieure à 25A. La section transversale du câble d'alimentation doit mesurer plus de 4 millimètres carrés.
* Vous devez vous assurer que le câble d'alimentation n'est pas endommagé avant d'utiliser la plaque chauffante à induction.
* Vous ne devez pas insérer ou débrancher la prise avec les mains mouillées pour éviter tout risque de choc électrique.

INSTALLATION

* L'appareil doit être placé sur une table de marque « La Conviviale »
* Gardez la plaque chauffante à induction éloignée de l'eau et de la chaleur.
* Assurez-vous que la ventilation de l'appareil fonctionne correctement afin de refroidir le radiateur interne.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURE OU D'INCENDIE :

* Pendant l'utilisation la surface de l'appareil devient chaude, faites attention de ne pas la toucher afin d'éviter tout risque de brûlures.
* La plaque de chauffe céramique prévue pour être poser sur la plaque à induction chauffe rapidement, faites attention de ne pas la toucher pour éviter tout risque de brûlure.
* Ne mettez pas de papier ou de tissu ou tout autre matériau inflammable entre la plaque chauffante à induction et la plaque en céramique ou toute autre casserole.
* Veuillez remplacer l'ustensile de cuisson si la casserole utilisée n'est pas adaptée ou utilisez la semelle à induction de marque la Conviviale prévue à cet effet. (Vendu également sur le site internet www.la-table-conviviale.com).
* Ne touchez pas la plaque immédiatement après la fin de cuisson. (Attendre 1 heure).
* Veuillez essuyer l'eau laissée sur ou autour de la plaque chauffante à induction avant de l'utiliser.
* Faites attention à ne pas heurter la plaque. Ne laissez personne sans qualification technique ouvrir l'appareil car il existe un risque d'électrocution.
* Gardez la plaque propre, en particulier la surface externe. Evitez que de l'eau soit versée sur le panneau tactile car sinon le contrôle tactile pourrait dysfonctionner.
* Durant l'utilisation, si un son d'alerte retentit, veuillez déplacer la plaque de chauffe en céramique ou la casserole pour la mettre au milieu de la zone indiquée sur la plaque. Si l'alerte sonore continue, veuillez vérifier d'où vient le problème.

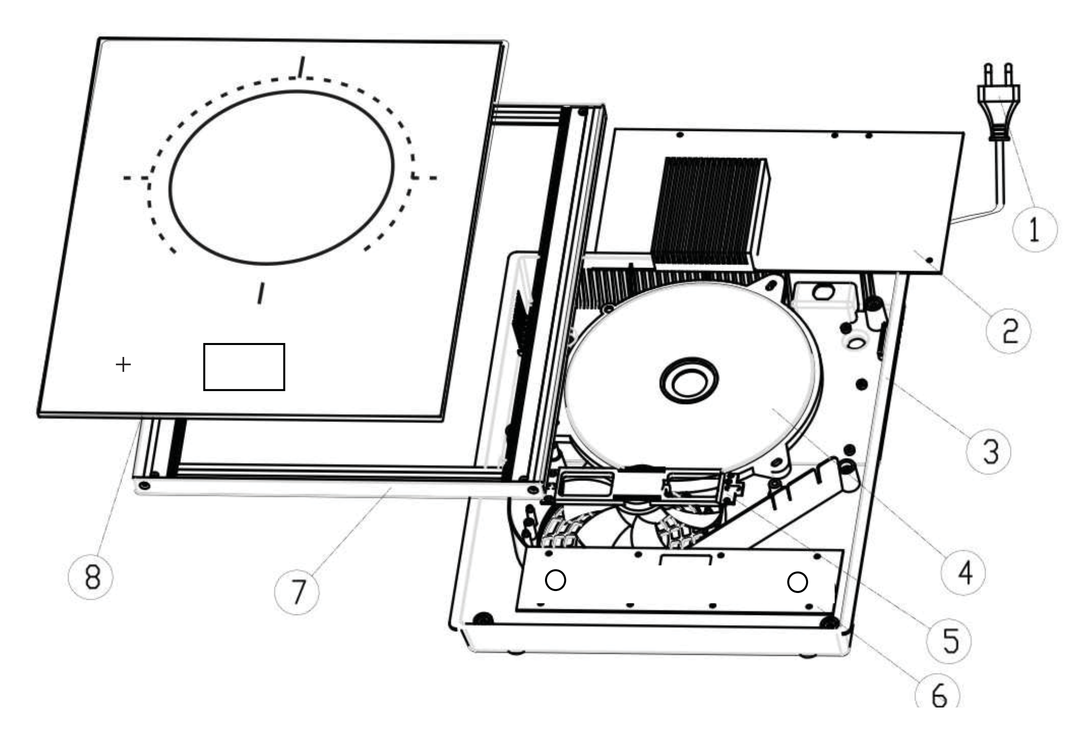
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Alimentation : 220-240V~ 50Hz
Consommation en mode OFF < 1W
Puissance : 1800W
Classe de protection : II

Plaque à induction
Notice d'utilisation

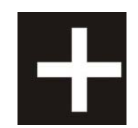
Pour plus de confort dans l'utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice et de la conserver.

PRÉSENTATION DE VOTRE PLAQUE À INDUCTION



1. Câble d'alimentation
2. Unité principale de contrôle
3. Boîtier en plastique
4. Bobine
5. Ventilateur de refroidissement
6. Unité de contrôle tactile
7. Cadre en plastique
8. Plaque vitro céramique

Description du panneau de contrôle :

MARCHE/ARRÊT Augmentation Diminution Affichage digital

Branchez la plaque à induction, appuyez sur la touche « marche/arrêt »

Appuyez sur la touche
L'indicateur affiche : 160°
Régler votre température de 20° en plus ou en moins en appuyant sur la touche : 

Si l'affichage digital affiche le code erreur E1, alors soit l'ustensile (poêle, casserole, plaque de chauffe) n'est pas centré sur la plaque à induction, soit l'ustensile que vous utilisez n'est pas adapté à la plaque à induction.

NE LAISSEZ JAMAIS L'USTENSILE CHAUFFER À VIDE.

MISE AU REBUT DU PRODUIT

Ce produit porte le symbole du tri sélectif pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
Cela signifie que ce produit doit être traité conformément à la directive européenne 2002/96 /EC de sorte qu'il puisse être recyclé ou démonté de manière à limiter son impact sur l'environnement.
L'utilisateur peut remettre ce produit à un organisme de recyclage compétent ou au distributeur quand il achète un appareil électrique ou électronique neuf.
Pour plus d'informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.

Poids net: 2500g

INFORMATION COMPLEMENTAIRE

Cette documentation est disponible sur le site : www.la-table-conviviale.com



V – INFORMATIONS SUR NOTRE TABLE DE CUISSON

A) Principe de l’induction

Une bobine d’induction se trouve sous chaque foyer de cuisson.
Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient.
Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.
Bien entendu, le récipient doit être adapté :

Sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant : si celui-ci reste accroché, cela veut dire que vos récipients sont compatibles) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique…
Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique…

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Si le récipient a un diamètre trop petit, la zone de chauffe ne s’activera pas.

B) Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite.
La table induction ne fonctionne pas :
- lorsqu’il n’y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque le récipient est inadapté. Vous ne pourrez alors pas augmenter la puissance. Le symbole (E1) apparaît sur l’afficheur accompagné d’un son régulier. Il disparaît lorsque vous posez une casserole adaptée à l’induction sur le foyer de cuisson.
- Le fonctionnement est également interrompu lorsque vous retirez le récipient en cours de cuisson. Le symbole (E1) apparaît. Il disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

C) Préchauffage

Positionner la plaque de chauffe centrée sur la plaque à induction.
Laisser préchauffer la plaque de chauffe (crêpière, raclette, plancha sans les accessoires (coupelles, spatule…) : 10 minutes environ pour chaque plaques de cuisson.
Conseil : Lors des 10 premières utilisations, mettre un peu d'huile sur la plaque après le préchauffage et l'essuyer avec un chiffon doux. Ce graissage limite l'adhérence des aliments.
Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé :
Pour la fonction raclette : chaque convive dispose une tranche de fromage dans sa coupelle avant de la placer sur la plaque de cuissons.

Ne pas laisser les coupelles sur plaque à raclette chauffer à vide. ·
Pour la fonction Plancha/Grill : chaque convive dépose des lamelles de viandes, poissons, légumes ou fruits sur la plaque de cuisson et les laisse cuire selon son goût.
Ne pas faire de cuisson en papillote !!
La plaque plancha/Grill n’est pas faite pour accueillir des aliments trop volumineux, cela pourrait provoquer des vapeurs de fumée trop importantes.

Ne pas poser sur la plaque chaude des aliments surgelés, congelés ou trop lourds.
(Poids total accepté sur la plaque à induction ou sur plaque de cuisson : 2,5 Kg
Ne pas poser d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson des plaques de chauffe..
Ne pas mettre au contact de la plaque des aliments acides tels que produits vinaigrés, moutarde, cornichons, pickles...
Ne jamais poser d'objet sur la plaque.
Ne pas laisser les plaques de cuisson fonctionner à vide pendant plus de 30 minutes :
la plaque deviendrait trop chaude pour une cuisson optimale..
Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
Nous préconisons de toujours commencer le réglage de la plaque à induction par une température inférieure à celle conseillée dans les recettes et de monter doucement au fur et à mesure.

D) Ventilation / Vibrations

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique.
Il se déclenche à l'allumage de la plaque à induction et après détection d'un récipient.
Cette ventilation est essentielle au bon refroidissement du système de la plaque à induction.
Une légère vibration peut se ressentir sur la table pendant l'utilisation de la plaque à induction. Elle est normale et liée au fait que la plaque à induction soit incorporée dans la table.

VI – UTILISATION DE BASE

Avant la première utilisation

Nettoyez votre plaque à induction avec un chiffon légèrement humide, puis séchez-la. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Ne pas nettoyer la table avec une éponge du côté « grattoir ». Vous risqueriez de rayer la table ou le verre de la plaque à induction.

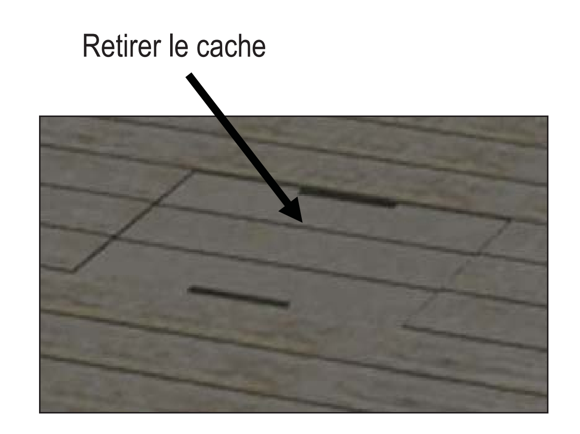
Vous trouverez dans le commerce toute une gamme de produits adaptée à cet effet.

A) Mise en place du bac à glaçons



Remplissez le bac de glaçon et positionnez vos bouteilles, canettes, etc.
Pour retirer le bac, saisissez les deux poignets prévues à cet effet et soulevez.

B) Mise en place de la plaque à induction





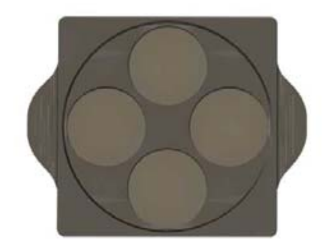
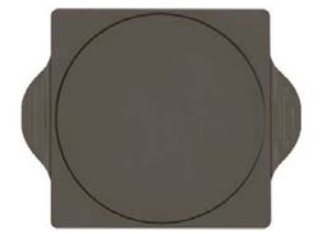
C) Utilisation des fonctions de la plaque à induction

La plaque à induction est simplifiée, il vous suffit de la mettre en marche (ON/OFF) et d'ajuster la température avec les touches + et – par des tranches de 20°
Par défaut, la température de base est 160°.

D) Utilisation des plaques de cuissons (3 plaques disponibles)

Les plaques de cuissons en céramique ont été conçues afin de remplacer une grande partie des appareils du marché tels que, grill, crêpière, mini-crêpe, plancha, raclette…

Ces plaques sont uniquement utilisables pour l'induction.
Elles ont été réalisés avec un revêtement céramique afin d'optimiser la cuisson.
Cette matière « n'attache pas » (évitez de la rayer !) et simplifie le nettoyage.
Il est recommandé de les nettoyer avec une simple éponge sans abrasif en utilisant les produits du commerce adaptés.

Poser la plaque de chauffe céramique sur la plaque à induction

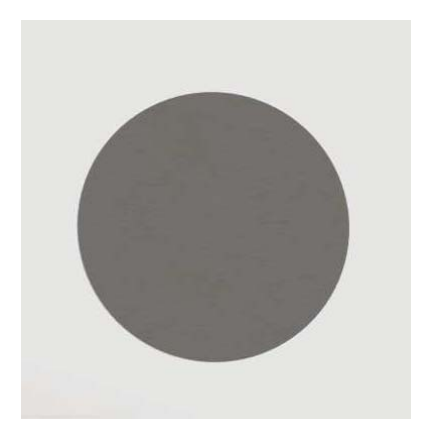


E) Utilisation d ‘une semelle d’induction

Nous vous recommandons d’acheter une semelle à induction pour adapter vos casseroles habituelles même si elles ne sont pas conçues pour l’induction.

Après utilisation, laissez la semelle à induction refroidir pendant 1 h minimum avant de la retirer.
(Avec une protection adaptée comme les gants en silicone par exemple).

Une semelle à induction vous permettra de mijoter vos plats préférés, de réaliser vos fondues (viande, fromage…)



VII – ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre ou de graisse pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface de la plaque à induction.
- Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.
- Pour nettoyer votre table de cuisson à plaque d'induction, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour l'induction.
- Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne nettoyez jamais votre table de cuisson au moyen d'un appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la plaque à induction (tels qu'une éponge à récurer abrasive ou une pointe de couteau).
- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif qui pourrait endommager l'appareil.

Les poêlons et plaques de cuissons se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
Ne pas laisser tremper les poêlons dans l'eau.
Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.
Ne jamais plonger la plaque de chauffe à cuire dans l'eau ou au lave-vaisselle. Cet appareil ne doit pas être immergé.
Laissez refroidir la table de cuisson avant de procéder à son nettoyage pour éviter les risques de brûlures.

VIII – GUIDE DE DEPANNAGE

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne fonctionne(nt) pas :
- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Les touches sensitives sont couvertes d'eau ou de graisse.

Le symbole « E1 »
- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.
- Le système électronique est défectueux, contactez notre service SAV.
- Débranchez et rebranchez l'appareil.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :
- Ceci n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil, il s'arrêtera automatiquement.

FICHE DE GARANTIE

Madame, Monsieur,

Vous venez d'acquérir un produit **CREASYON IMPORT**, et nous vous en remercions.

Afin d'assurer dans les meilleures conditions le service après vente de votre matériel, merci de bien vouloir remplir le formulaire ci-dessous et de prendre connaissance de la procédure SAV (ce formulaire est également disponible sur notre site internet :
www.la-table-conviviale.com au format PDF).

Prénom / Nom : E-mail :

Adresse :

Code Postal / Ville :

Téléphone :

Matériel : N° de série :

Lieu d'achat : Date d'achat :

Procédure à suivre en cas de panne :

1/ Lire la notice de dépannage et d'installation fournie avec le produit.
Cette notice est également disponible sur notre site internet. La majorité des pannes sont expliquées et dépannées dans cette notice.

2/ Prendre contact avec la hotline en remplissant le formulaire Hotl-ine disponible sur le site internet dans la rubrique support.
Contactez votre revendeur pour procéder à l'analyse de la panne et réaliser la maintenance de premier niveau.

3/ Dans le cas où la panne n'a pu être résolue par la hotline alors que les conditions de garantie s'appliquent, nous vous demanderons de bien vouloir procéder à l'envoi de votre produit en port payé à notre siège accompagné du formulaire RMA (Return Materiel Authorization) qui vous aura été transmis par le technicien de dépannage.

Au-delà de la période de garantie, les réparations sont effectuées selon le tarif SAV en vigueur, avec émission d'un devis dès réception du produit.

Merci de bien vouloir retourner cette fiche de garantie par fax au 09 55 34 50 80
Ou par mail à contact@la-table-conviviale.com,
Afin d'enregistrer votre matériel durant sa période de garantie.

Loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés : l'usage de ce document est strictement professionnel et réservé aux besoins de notre entreprise.

X – EXEMPLE DE RECETTES

PARILLADE DE POISSONS ET FRUITS DE MER

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes



Ingrédients (pour 1 personne) :

- 2 gambas
- 2 langoustines
- 4 moules
- 2 noix de st Jacques
- 3 petits calamars nettoyés.
- 1 tomate fraîche
- 1 pomme de terre
- salade mâche pour la décoration
- aïolli et mayonnaise
- huile d'olives, sel, poivre
- persil, ail, citron.

Préparation de la recette :
Hacher grossièrement l'ail et le persil, ajouter l'huile d'olive, le sel, poivre et réserver.
Faire cuire les pommes de terre à l'eau.
Sur la plancha:
Aprés avoir mis très peu d'huile d'olive, sur la plancha chaude, disposer les fruits de mer pour leur cuisson.
A la fin, mettre les pommes de terre cuites et la tomate coupée en deux, pour les chauffer.
Sur la plancha, avant de servir, arroser la préparation, ail-persil du début, pendant 2 min.
Servir sur la salade, en ajoutant un citron.

CRÊPES / BLINIS

- Crêpes au Froment
  - Pour 15 crêpes ou 45 blinis
    - 300 gr de farine blanche
    - 3 œufs entiers
    - 2 cuillères à soupe de sucre
    - 2 cuillères à soupe d'huile
    - 50 gr de beurre fondu
    - Lait environ 30 cl
    - Facultatif : un trait de rhum ou de calvados

Mettre la farine dans une terrine et former un puits. Mettre les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.

Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.

Faire chauffer la plaque de chauffe Crêpes ou Mini-Crêpes à 140°.

Faire cuire les crêpes à feu doux.

Vous pouvez déguster vos crêpes avec de la confiture ou de la gelée, des pates à tartiner à la noisette, du sirop d'érable, du sucre en poudre, vous pouvez également les arroser généreusement de Grand-Marnier ou de Calvados.

Vins conseillés : Cidre Doux ou Brut – Vin blanc sucré

- Galettes au Sarrasin
  - Pour 12 galettes
    - 500 gr de farine de blé noir (sarrasin)
    - 2 œufs
    - 1 cuillère à soupe d'huile
    - 1 litre d'eau
    - Sel



Mélanger tous les ingrédients en ajoutant l'eau en dernier et petit à petit, jusqu'à obtenir une pâte liquide et pas trop épaisse (plus elle sera liquide, plus les crêpes seront fines).
Laisser reposer 1h à température ambiante dans un saladier couvert.
Faire cuire les galettes sur la plaque de chauffe Crêpes à 160° avec un peu de beurre salé.
Si de petites bulles d'air apparaissent, c'est que la température est trop chaude et descendre à 140°..
Les retourner à mi-cuisson et les garnir selon votre goût et votre imagination : jambon, comté, œufs, champignons et c…
Vins conseillés : Cidre brut ou Vin rouge léger.

- Blinis
  - Pour 20 blinis
    - 150 gr de farine blanche
    - 150 gr de farine de sarrasin
    - 3 œufs
    - 20 gr de levure de boulanger
    - 50 cl de lait tiède
    - 1 pincée de sel
    - 1 cuillère à soupe de crème fraîche



Mêler les deux farines, ajouter le sel, 3 jaunes d'œufs et la levure délayée dans 1/2 verre de lait tiède.
Remuer délicatement en ajoutant du lait peu à peu (ne pas forcément tout mettre) jusqu'à obtenir une pâte à crêpes épaisse.
Laisser reposer 2 à 3 heures dans un endroit tiède.
Au moment de faire les blinis, ajouter les blancs d'œufs battus en neige et la crème.
Faire chauffer la plaque de chauffe Crêpes ou Mini-Crêpes à 140° / 160°.
Vous pouvez déguster vos blinis avec des œufs de lump, des petits carrés de saumon, de la crème fraiche, de l'houmous, du Tarama, du Tzatsiki et c…
Vins conseillés : Toute boisson apéritive.

Conseils utiles (Mettre la pate dans une bouteille plastique et la secouer pour supprimer les grumeaux)